|  |  |
| --- | --- |
| **Ингредиенты:**  Для вафель:  120 г яблочного пюре (мякоть яблока пюрировать блендером)  100 г кукурузной муки  230 г молока  40 г меда (предварительно растопив в микроволновке, на это уйдет 5-10 секунд)  1 ст. л. любого масла без запаха и вкуса (растительного, оливкового, кокосового (предварительно растопив)  1 яйцо  Для начинки:  300 г мягкого творога либо зернистого творога, пюрированного блендером с добавлением 1-2 ст. л. молока,  фрукты на ваш вкус, лучше брать сладкие | **Способ приготовление:**  Ингредиенты для вафель смешать до однородности. Выпекать в вафельнице. Достав из вафельницы сразу скрутить в трубочку и положить в высокий стакан, что бы они застыли в форме трубочки. Вафли также можно и не скручивать, а, оставив ровными, макать в творог или любую другую начинку.  После остывания трубочки наполнить творогом и посыпать фруктами. Начинять вафли нужно непосредственно перед подачей, чтобы они не размокли.  Если у вас нет вафельницы, данные ингредиенты можно использовать как смесь для блинчиков;) |

